



Menus des restaurants scolaires



Du 03 au 27 janvier 2023



Les plats faits « maison » sont signalés en bleu et avec un astérisque *

	Lundi 09/01	Lundi 16/01	Lundi 23/01
Mardi 03/01	Mardi 10/01	Mardi 17/01	Mardi 24/01
Salade de thon/maïs* Steak haché Pâtes Petit suisse aux fruits	Potage de légumes* Sauté de bœuf* Semoule Fromage Fruit	<u>Menu végétarien</u> Potage de légumes* Blanquette de légumes* Boulgour Fruit	Friand au fromage Sauté de porc Purée de potiron* Fruit
Mercredi 04/01	Mercredi 11/01	Mercredi 18/01	Mercredi 25/01
Carottes râpées à l'orange Burger de veau Haricots verts Crème vanille	Salade verte Pizza maison* Compote	Salade de haricots verts Steak à l'italienne Fromage frais aux fruits	Endives Couscous poulet Crème dessert maison*
Jeudi 05/01	Jeudi 12/01	Jeudi 19/01	Jeudi 26/01
Betteraves rouges* Poisson Purée de pommes de terre* Yaourt nature sucré	<u>Menu végétarien</u> Coleslaw* Riz et ses légumes* Galette des rois*	Salade de riz avec fromage* Poisson Julienne de légumes* Compote*	<u>Menu végétarien</u> Potage* Nouilles asiatiques et ses légumes Fromage Fruit
Vendredi 06/01	Vendredi 13/01	Vendredi 20/01	Vendredi 27/01
Potage Vermicelle* Cordon bleu Haricots verts Fruit	Céleri rémoulade* Poisson Meunière Poêlée de légumes* Crème à la vanille*	Crêpe au fromage* Galette saucisse Salade verte Yaourt aromatisé	Carottes râpées* Bourguignon Pommes de terre vapeur* Crème au chocolat*

Service Atelier du 5 bis : Courriel : atelierdu5bis@dinan.fr – Tél : 02.96.39.38.21
 Menus élaborés sous contrôle diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Tous les fruits, légumes, féculents « hors pain » sont issus de l'agriculture biologique.

TOUTES VIANDES CERTIFIEES D'ORIGINE FRANCAISE hors burger de veau